



ARRIGONI

WINE FAMILY



TENUTA ROSADIMAGGIO

WWW.ARRIGONI1913.IT



"Sur Lie" - Vermentino Colli di Luni D.o.c

Nato per caso in una vendemmia strana a San Gimignano verso la fine anni 80. Vino con alcuni grammi di zucchero residui, mantenuto in vasche di cemento non refrigerate, vino soltanto travasato e basta. Nessuna filtrazione, imbottigliato così, naturale com'era nato. Aveva lasciato un segno in chi l'aveva bevuto, tanto che ancora oggi lo ricordano. Nel 2011, vendemmia simile a La Spezia, un bellissimo Vermentino, anche lui con notevole residuo zuccherino, anche lui messo in bottiglia senza filtrarlo, pulito solo a suon di travasi, come una volta. Per noi che l'abbiamo "inventato" è, senza falsa modestia, un prodotto coi fiocchi. Speriamo che Voi possiate condividere la valutazione. Grazie comunque.



CLASSIFICAZIONE: Colli di Luni Vermentino DOC "Sur Lie"

UVAGGIO: Vermentino 100%

NOTE DEGUSTATIVE: Note di agrume e di frutta gialla accompagnate dalla nota varietale di nocciola fresca. Si rivela al contempo fresco e sapido, pieno, pulito e di buona persistenza. Vino di grande equilibrio e piacevolezza.

ABBINAMENTI: Ideale su grigliate di pesce nobile e carni bianche condite

ALC/VOL : Alcol: 13 % vol.

| | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|--|---|
| Nome: | Sur Lie | Classificazione: | Vermentino Colli di Luni Doc |
| Primo anno di produzione: | 1988 | Bottiglie prodotte: | 5.000 |
| Area di produzione: | Castelnuovo Magra | Uvaggio: | Vermentino 100% |
| Esposizione Vigneti: | Sud | Resa per ettaro: | 60 |
| Altimetria: | 150 Metri sul livello del mare | Sistema di allevamento: | Cordone speronato |
| Densità dell'impianto: | 5000 piante / ettaro | Età della vigna: | 30 |
| Periodo della vendemmia: | Metà Settembre | Materiale vasche fermentazione: | Acciaio a temperatura controllata |
| Invecchiamento: | Acciaio | Vinificazione: | Non Filtrato, macerazione sotto ghiaccio secco, pressatura soffice, decantazione e avvio di fermentazione con lieviti selezionati. Lunga sosta sui lieviti. |
| Periodo di imbottigliamento: | Giugno | Capacità d'invecchiamento: | Buona capacità di invecchiamento |
| Temperatura di servizio: | 10-12° | Formato Confezione: | 750ml |

